



Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

A nouveau un Langoa de génie!

Beschreibung:

Feinster Ausdruck des anspruchsvollen Strebens der Bartons nach immer neuen Qualitätshöhen.

Degustationsnotiz:

Pourpre-grenat étoffé, dense au milieu, disque lilas. Bouquet génial de prune rouge, cassis et bois foncé, à la fine touche de chocolat noir. Bouche satinée, étonnamment friande, aux tanins tout aussi étonnamment gras; finale liée et exigeante, aux arômes chauds et mûrs de Cabernet.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés.

Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Ju

Produzent: St-Julien AOC

Elevage: en Barrique

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2045

Cépage(s): 73% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0127910

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 93+/100, James Suckling 93/100
Cépage(s):	73% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 10% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2045
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.